

ORGANIZZATO DA:



CON IL PATROCINIO:



Città di Fasano



Comune di Ceglie Messapica



progetto realizzato con il contributo della Regione Puglia Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO



Fondazione per la Ricerca e l'Innovazione
Dipartimento Interdisciplinare di Medicina
Università degli Studi di Bari

PARTNERS:



www.fondazioneparcoculturale.eu



ORGANISMO FORMATIVO ACCREDITATO - ETS
REGIONE PUGLIA



MED COOKING SCHOOL

MEDIA PARTNER:



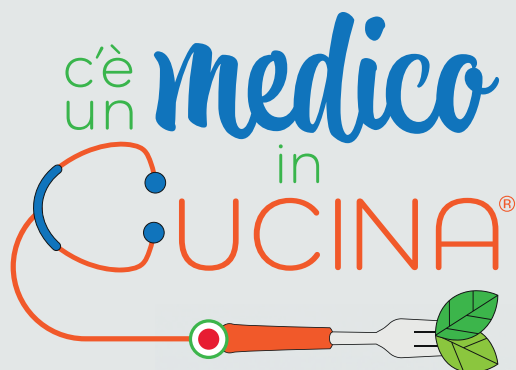
c'è un medico in CUCINA[®]

V^a EDIZIONE

FASANO / CEGLIE MESSAPICA

4-5 DICEMBRE 2024





V^a EDIZIONE

FASANO / CEGLIE MESSAPICA

4-5 DICEMBRE 2024

4 DICEMBRE FASANO

FORTIS PARCO CULTURALE

C.DA SANT'ANGELO, Z.I. SUD –
FASANO (BR)

H 9:00
AULA MAGNA

Convegno di Divulgazione
scientifica con la
Collaborazione del Centro
"Cibo in Salute"

H 15:00
AULA MAGNA

I racconti del territorio, con la
partecipazione delle Aziende
di produzione agricola

FORTIS
PARCO CULTURALE
inquadra il qr code
per raggiungerci



5 DICEMBRE CEGLIE MESSAPICA

MED COOKING SCHOOL

VIA ELIA GIUSEPPE, 1
CEGLIE MESSAPICA (BR)

H 12:00
Sala eventi Med Cooking School

Gara di cucina tra i medici
concorrenti al "C'è un medico
in cucina"

H 17:00
Sala eventi Med Cooking School

Premiazione e chiusura della
V^a edizione del Format

MED
COOKING SCHOOL
inquadra il qr code
per raggiungerci



4 DICEMBRE RELAZIONI CONVEGNO

**CiBari: il cibo della salute. Il Festival
della gente**

Relatrice:
prof.ssa Corbo Filomena
Coordinatrice del Centro
Interdipartimentale Cibo in salute-
Università degli Studi Aldo Moro Bari.

Sapori e saperi

Relatrice:
prof.ssa Gadaleta Giuseppina
Dipartimento di Ricerca e Innovazione
Umanistica
Università degli Studi Aldo Moro Bari.

Come ti dico di che origine sei...
la chimica utile alla certificazione
geografica degli alimenti

Relatore:
prof. Longobardi Francesco
Dipartimento di Chimica Università degli
Studi Aldo Moro Bari

**Ulivo e Vite patrimonio della Dieta
mediterranea:** meccanismi d'azione
di fitocomposti di origine vegetale

Relatrice:
prof.ssa Tamma Grazia
Dipartimento di Bioscienze,
Biotecnologie e Ambiente
Università degli Studi Aldo Moro Bari

Interventi docenti Centro Cibo in Salute

**Oli essenziali in cucina: come e
quando utilizzarli**

Relatrice:
dott.ssa Tardugno Roberta
Dipartimento di Farmacia-Scienze del
Farmaco
Interdisciplinare di Medicina-Università
degli Studi Aldo Moro Bari

**Tra la chimica e la cucina: la ricetta
per stare bene**

Relatore:
Prof. Niso Mauro
Dipartimento di Farmacia-Scienze del
Farmaco Università degli Studi
Aldo Moro Bari e od Blogger & Food
Creator

Appeaty: scopri, scegli, gusta

Relatrice:
Dott.ssa Angelica Spano
Dipartimento di Farmacia-Scienze del
Farmaco

